

# QUERTANIN® PLUS

Tannino ellagico di qualità «merrain», estratto da duramen selezionato di querce di varietà americane, specifico per l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

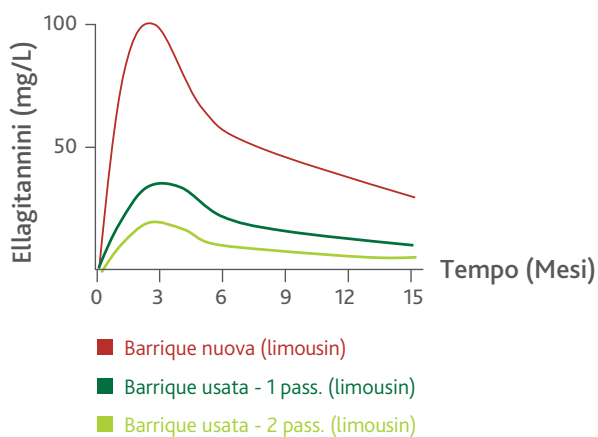
QUERTANIN® PLUS è una preparazione di tannini ellagici, specificamente formulata per l'affinamento, che interviene sulla struttura tannica dei vini, contribuendone all'equilibrio.

E' attiva in particolare:

- Regolando i fenomeni ossido-riduttivi, nell'affinamento in barrique o nel corso della micro-ossigenazione, favorendo l'ottimale evoluzione e maturazione dei vini. Partecipa ad una loro armoniosa complessità valorizzando l'affinamento ed orientandolo verso forme espressive accattivanti.
- Consentendo la ricostituzione di un substrato ricco in ellagitannini, analogo a quello ottenibile dai fusti nuovi, anche in presenza di un parco barriques molto sfruttato.
- Agevolando le operazioni di chiarifica.

## RISULTATI SPERIMENTALI

- La quantità di tannini estratta dalle doghe è minore nel caso delle barriques usate. Il potere protettivo, in questi casi, è di conseguenza ridotto ed il vino è esposto ad una ossidazione precoce. Una aggiunta di QUERTANIN® PLUS permette di ricostruire il potere tampone esercitato dai tannini delle barriques nuove, e di proteggere quindi efficacemente i vini dai fenomeni ossidativi.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

---

Aspetto .....	polvere	Colore .....	bruno scuro
Solubilità .....	completa		

## ANALISI CHIMICHE

---

Tannini (%) .....	> 65	Arsenico (ppm) .....	< 3
Umidità (%) .....	< 10	Ferro (ppm) .....	< 50
Ceneri (%) .....	< 4	Piombo (ppm) .....	< 2
Insolubili (%) .....	< 2	Mercurio (ppm) .....	< 1
		Cadmio (ppm) .....	< 1

## PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

### DOSI DI IMPIEGO

Conformemente al codice enologico i tannini «non devono modificare le proprietà olfattive e il colore dei vini». Le dosi devono pertanto essere calibrate in funzione degli specifici caratteri di ciascun vino, dopo gli opportuni test preliminari in scala ridotta.

- Protezione della freschezza aromatica in bianchi e rosati: 2 - 5 g/hL.
- Nell'affinamento dei vini rossi: 5 - 10 g/hL.

### APPLICAZIONE

Si raccomanda di aggiungere QUERTANIN® PLUS almeno due settimane prima dell'imbottigliamento.

*Nei vini bianchi trattati con CMC per la stabilizzazione tartarica l'aggiunta di tannini di affinamento in fase finale può interferire con la stabilità colloidale; si raccomanda dunque di ripetere sistematicamente il test di stabilità proteica dopo una eventuale aggiunta.*

## INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- 
- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
  - D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

## CONFEZIONAMENTO

---

Sacchetto da 500 g - Cartone da 10 kg.

